



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
40



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	85 Kcal
Proteínas:	2.1 g
Grasa Total:	4.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	99.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	44 mg

## CONFITES DE MANJAR

### Ingredientes

- 1 Tarro de manjar NESTLÉ® (380 g)
- 1 Paquete de galletas de soda MCKAY®
- \* leche SVELTY® necesaria (2 cucharadas aprox)

### Para decorar

- ½ Taza de coco rallado
- ½ Taza de almendras enfiladas "laminadas"
- ½ Taza de nueces mariposas

### Preparación

1.- Muele las galletas de soda MCKAY® con la ayuda de una procesadora 1-2-3 y déjalas en un bowl. Añade el manjar NESTLÉ® y comienza a amasar energéticamente hasta conseguir una masa de textura compacta que no se pegue en tus manos. Si la preparación está un poco seca a tu gusto, añade leche SVELTY® poco a poco hasta conseguir la textura deseada que se sea manuable.

2.- Luego, forma bolitas con las manos húmedas y pásalas por coco rallado dos veces, otras tápalas con nueces en mariposas y aplasta levemente. A los confites restantes insértalos las almendras enfiladas con las puntas dispáreas.

3.- Una vez todo listo, puedes dejarlas sobre cápsulas de papel o en una fuente mediana de manera decorativa y servirlos cuando gustes.